**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Нижегородский государственный агротехнологический университет им. Л. Я. Флорентьева»  
(ФГБОУ ВО Нижегородский ГАТУ им. Л. Я. Флорентьева)**

**Кафедра «Товароведение и переработка продукции животноводства»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю  Декан факультета перерабатывающих технологий  Т. В. Залетова  2024 г |

**Б1.О.23. Товароведение и экспертиза функциональных продуктов питания**

рабочая программа дисциплины

38.03.07 Товароведение\_

(код и наименование направления подготовки)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Форма обучения | | |  | | |  |  | |  |  |  | Очно-заочно | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Общая трудоемкость | | | | | | | | | |  |  | **5 ЗЕ** | | | | |  | |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Часов по учебному плану | | | | | | | | | | | | | 180 | |  |  | |  | |  | | Виды контроля в семестрах: | | | | | |
|  | ***Количество часов*** | | | | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | | Экзамен 4 | | | | | |
|  | в том числе: | | |  | | | | | | | | | | |  |  |  | |  | |  | |  |  | | | | |
|  | (Контактные) аудиторные занятия | | | 23,25 | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | |  |  | |  |  |
|  | самостоятельная работа | | | 147 | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | |  |  | |  |  |
|  | часов на контроль | | | 7,75 | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | |  |  | |  |  |
| **Распределение часов дисциплины по семестрам** | | | | | | | | |
| Семестр  (<Курс>.<Семестр на курсе>) | | **2 (2)** | | | **Итого** | | | |
| Недель | |  |  | |  |  | | |
| Вид занятий | | УП | РП | | УП | РП | | |
| Лекции | | 12 | 12 | | 12 | 12 | | |
| Лабораторные (практические) | | 10 | 10 | | 10 | 10 | | |
| Курсовое проектирование | | - | - | | - | - | | |
| Консультации | | 1 | 1 | | 1 | 1 | | |
| КСР | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | |
| КонР | | - | - | | - | - | | |
| КРА (зачет) | | - | - | | - | - | | |
| КРА (экзамен) | | 0,25 | 0,25 | | 0,25 | 0,25 | | |
| В том числе инт. | | - | - | | - | - | | |
| В том числе электрон. | | - | - | | - | - | | |
| Итого ауд. | | 23,25 | 23,25 | | 23,25 | 23,25 | | |
| Контактная работа | | 25,25 | 25,25 | | 25,25 | 25,25 | | |
| Сам. работа | | 147 | 147 | | 147 | 147 | | |
| Часы на контроль | | 7,75 | 7,75 | | 7,75 | 7,75 | | |
| Итого | | 180 | 180 | | 180 | 180 | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Программу составил(и): |  |  |  |  |
| ***доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры «Товароведение и переработка продукции животноводства» Гиноян Рубен Варданович*** | | | | |
|  |  |  |  |  |
| Рецензент(ы): |  |  |  |  |
| ***кандидат технических наук, доцент, зав. кафедрой «Технические системы и автоматизация перерабатывающих производств» Денисюк Елена Алексеевна***  ***Денисюк Елена Алексеевна*** | | | | |
|  |  |  |  |  |
| Рабочая программа дисциплины | | |  |  |
| ***Б1.О.23. Товароведение и экспертиза функциональных продуктов питания*** | | | | |
|  | | | | |
| разработана в соответствии с ФГОС:  Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриат) (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020г. №937  С профессиональным стандартом:  22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака  22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный N 56040) | | | | |
| составлена на основании учебного плана: | | |  |  |
| ***38.03.07 Товароведение*** | | | | |
| утвержденного Учёным советом вуза от \_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 протокол № \_\_\_ . | | | | |
|  |  |  |  |  |
| Рабочая программа одобрена на заседании кафедры | | | | |
| ***Товароведение и переработка продукции животноводства*** | | | | |
|  |  |  |  |  |
| Протокол от от \_02.09.2024 протокол № \_\_\_  Срок действия программы: 2024-2025 уч.г.  Зав. кафедрой Р.В. Гиноян | | | | |
| Согласовано |  |  |  |  |
| Председатель методической комиссии | | | | |
| \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бабенко И.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  личная подпись . расшифровка подписи дата | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | | Целью изучения данной дисциплины является формирование специалиста как в области экспертизы качества комбинированных и функциональных товаров, так и в области изучения условий конкуренции этих товаров на рынке. | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Цикл (раздел) ООП: | | | | | | | | | | | | | Б1.О.23 | | | |
| **2.1** | | **Требования к предварительной подготовке обучающегося:** | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1.1 | | Основы микробиологии | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1.2 | | Прикладная химия | | | | | | | | | | | | | | |
| **2.2** | | **Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:** | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.1 | | Безопасность продовольственных товаров и сырья | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.2 | | Химия | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.3 | | Производственная практика | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| **3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | |  | | |  |  |
| **ОПК-2,2: знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | - номенклатуру потребительских свойств и показатели качества изучаемой группы товаров;  - факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;. | | | | | | | | | | | | | |
| **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | определять показатели качества товаров; | | | | | | | | | | | | | |
| **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | навыками определения показателей качества товаров и способами сохранения качества товаров. | | | | | | | | | | | | | |
| **ОПК-4,2: умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации. | | | | | | | | | | | | | |
| **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | оценивать соответствие товарной информации требования нормативной документации. | | | | | | | | | | | | | |
| **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации. | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | |  | | | | |  | | |  |  |
|  | | | |  | | | | | | | |  | | |  |  |
| **4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Очная форма обучения** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Код**  **занятия** | **Наименование разделов и тем /вид занятия/** | | | | | **Семестр / Курс** | | **Часов** | **Компетен-**  **ции** | **Литература** | **Инте**  **ракт.** | **Прим.** | | | | |
| 1.1 | Вводная лекция.  Классификация комбинированных и  функциональных продуктов. /Лек/ | | | | | 4/2 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 1.2 | Экспертиза и оценка качества комбинированных и  функциональных зерномучных продуктов. /Пр/ | | | | | 4/2 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 2.1 | Комбинированные и функциональные продукты растительного происхождения. /Лек/ | | | | | 4/2 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 2.2 | Экспертиза и оценка качества комбинированных и функциональных кондитерских продуктов. /Пр/ | | | | | 4/2 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 3.1 | Комбинированные и функциональные продукты животного происхождения. /Лек/ | | | | | 4/2 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 3.2 | Экспертиза и оценка качества комбинированных и функциональных мясных продуктов.  Экспертиза и оценка качества комбинированных и  функциональных пищевых  жиров. /Пр/ | | | | | 4/2 | | 1 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 4.1 | Спортивное питание /Лек/. | | | | | 4/2 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 4.2 | Экспертиза и оценка качества спортивного питания. /Пр/ | | | | | 4/2 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 5.1 | Консервы для детского и диетического питания. /Лек/ | | | | | 4/2 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 5.2 | Экспертиза и оценка качества консервов детского и диетического питания. /Пр/ | | | | | 4/2 | | 1 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 6.1 | Соевые продукты. /Лек/ | | | | | 4/2 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 6.2 | Экспертиза и оценка качества соевых продуктов /Пр/ | | | | | 4/2 | | 2 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 7 | Эзамен | | | | | 4/2 | | 0,25 | ОПК-2,2; ОПК-4,2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |

|  |
| --- |
| **5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ** |
| **5.1. Контрольные вопросы и задания** |
| **Вопросы к экзамену:**   1. Контрольные вопросы для промежуточной аттестации (зачет) 2. Характеристика сырья, используемого при производстве комбинированных и функциональных продуктов питания. 3. Факторы, формирующие качество хлебобулочных изделий функционального назначения. 4. Факторы, формирующие качество кондитерских изделий функционального назначения. 5. Факторы, формирующие качество продуктов функционального назначения с использованием сахарозаменителей. 6. Факторы, формирующие качество безалкогольных напитков функционального назначения. 7. Факторы, формирующие качество специализированных продуктов для лечебного питания больных детей. 8. Факторы, формирующие качество продуктов, обогащенных пищевыми волокнами. 9. Факторы, формирующие качество продуктов, обогащенных белком. 10. Факторы, формирующие качество продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами. 11. Характеристика ассортимента комбинированных хлебобулочных изделий. 12. Характеристика ассортимента комбинированных кондитерских изделий. 13. Характеристика ассортимента продуктов функционального назначения с использованием сахарозаменителей. 14. Характеристика ассортимента безалкогольных напитков 15. функционального назначения. 16. Характеристика ассортимента комбинированных и функциональных продуктов для лечебного питания больных детей. 17. Характеристика ассортимента продуктов, обогащенных пищевыми волокнами. 18. Характеристика ассортимента продуктов, обогащенных белком 19. Характеристика ассортимента продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами. 20. Экспертиза качества комбинированных и функциональных хлебобулочных изделий. 21. Экспертиза качества комбинированных и функциональных 22. кондитерских изделий. 23. Экспертиза качества комбинированных и функциональных 24. продуктов специального назначения с использованием сахарозаменителей. 25. Экспертиза качества функциональных безалкогольных напитков назначения. 26. Экспертиза качества комбинированных и функциональных продуктов для лечебного питания больных детей. 27. Экспертиза качества функциональных продуктов, обогащенных пищевыми волокнами 28. Экспертиза качества функциональных продуктов, обогащенных белком. 29. Экспертиза качества продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами. 30. Маркировка. Дефекты, условия и сроки хранения комбинированных и функциональных хлебобулочных изделий. 31. Маркировка. Дефекты, условия и сроки хранения функциональных кондитерских изделий с использованием сахарозаменителей. 32. Маркировка. Дефекты, условия и сроки хранения функциональных безалкогольных напитков. 33. Маркировка. Дефекты, условия и сроки хранения комбинированных и функциональных продуктов для лечебного питания больных детей. 34. Маркировка. Дефекты, условия и сроки хранения продуктов, обогащенных пищевыми волокнами. 35. Маркировка. Дефекты, условия и сроки хранения продуктов, обогащенных белком. 36. Маркировка. Дефекты, условия и сроки хранения продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами. 37. Какие функциональные ингредиенты содержатся в составе функциональных безалкогольных напитков. 38. Какие компоненты состава пищевых жиров определяют их функциональные свойства? |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **5.2. Темы письменных работ** | | |
| Письменные работы не предусмотрены | | |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | |
| **6.1.Рекомендуемая литература** | |
| **6.1.1Основная литература** | |
| 1. Трофимова Р. В. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из нетрадиционного сырья (сырье, использование): учеб. пособие. 2. Рыбакова Г. Р., Веретнова О. Ю., Чепелева Г. Г. Пищевые и биологически активные добавки: учеб.-метод. комплекс | |
| * + 1. **Дополнительная литература** | |
| 1. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лаб. Практикум 2. Иванова Т.Н., Позняковский В.М., Добровольский В.Ф Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: учебник. 3. Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В., Елисеев М. Н., Иванова Т. Н., Положишникова М. А., Коснырева Л. М., Гончаренко О. А., Елисеева Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Товароведение", "Торговое дело", "Технология продукции и организация общественного питания", "Экономика". 4. Иванова Т. Н., Евдокимова О. В., Красильникова Е. В., Пьяникова Э. А., Пехтерева Н. Т. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие. 5. Коробкина З. В., Страхова С. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для вузов 6. Шевченко В. В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник | |
| **6.2 Перечень программного обеспечения** | |
| 6.2.1.1 | OpenOffice (свободно-распространяемое ПО) |
| 6.2.1.2 | Договор от 01.04.2020 № 100520013285683 на оказание услуг по предоставлению доступа к сети Интернет АО  «ЭР-Телеком Холдинг». С 01.04.2023 по 31.12.2023 г. |
| 6.2.1.3 | Договор с интернет-провайдером: АО "ЭР-Телеком Холдинг"№ 100520013285683 на оказание услуг доступа к сети Интернет от 01.01.2023 до 31.12.2023 |
| **6.3 Перечень информационных справочных систем** | |
| 6.3.2.1 | Договор № 588 о предоставлении доступа к изданиям в электронно-библиотечной системе (ЭБС) ФГБОУ ВО РГАЗУ «AgriLib» от 02.09.2013 г. Московская область, г.Балашиха, Шоссе Энтузиастов, д. 50. ИНН 5001007713 КПП 500101001 ГУ Банка России по ЦФО р/с 40501810545252000104 Дополнительное соглашение №1 /30 от 02.09.2019 ( 02.09.2019 по 01.09.2024) |
| 6.3.2.2 | Договор №СЭБ НВ-178 на оказание услуг по предоставлению доступа к разделам ЭБС от 31.12.2019 г. Сетевая электронная библиотека ООО «ЭБС ЛАНЬ» (31.12.2022 по 31.12.2023) |
| 6.3.2.3 | Договор от 11.02.2020 № 22/2020 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений, составляющим базу данных ЭБС "ЛАНЬ"с 16.02.2023 по 31.12.2023 |
| 6.3.2.4 | Договор №1/2021 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям от 01.01.2021г.  Предмет договора: оказание услуги по предоставлению Произведений для использования Пользователями, путем обеспечения Пользователям доступа к ЭБС целиком, к отдельным Разделам ЭБС, либо к отдельным Произведениям, размещенным в ЭБС. ООО "Издательство Лань", ИНН 7801068765 КПП 780101001 Код по ОКПО 27427100  Банковские реквизиты: р/с 40702810036060003981 ФИЛИАЛ "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ" БАНКА ВТБ (ПАО) БИК 044525411к/с 30101810145250000411 с 01.01.2023 по 31.12.2023 |
| 6.3.2.5 | Договор №2/2021 от 01.01.2023г.  на оказание услуги по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера, составляющим базу данных ЭБС "ЛАНЬ". ИНН 7811272960 КПП 781101001 Код по ОКПО 34359787 Банковские реквизиты: р/с: 40702810632400000741 ФИЛИАЛ "САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ" АО "АЛЬФА-БАНК" БИК 044030786 к/с 30101810600000000786 с 01.01.2023 по 31.12.2023 |
| **7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | |
| Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы бакалавров, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.  В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.  Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.  Для проведения лабораторных занятий используется специализированные лаборатории, оснащенные приборами и оборудованием.  Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (Мудл). | |
| **8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | |
| Курс изучения дисциплины базируется на следующих видах занятий:  - лекциях,  - лабораторных занятиях,  - самостоятельной работе студентов (мини-опросам, сдаче зачета)  Средства обучения как важная составляющая характеристика дидактического процесса позволяют обеспечивать достижение целей обучения.  Они являются составной частью методики (технологии) обучения, которая включает в себя также средства и организационные формы обучения (виды занятий).  Методы обучения - это взаимодействие педагога и обучаемого на основе системы последовательных действий преподавателя, организующих познавательную и практическую деятельность студентов по усвоению учебного материала с помощью различных средств.  Пять общедидактических методов обучения охватывают всю совокупность педагогического взаимодействия преподавателя и студентов: информационно-рецептивный, репродуктивный, проблемное изложение, эвристический и исследовательский.  Лекционный материал:  - Для организации первоначального усвоения знаний, новой и готовой  информации на лекциях необходимо использовать  объяснительно-иллюстративный метод (информационно-рецептивный), основанный на устном изложении учебной информации с демонстрацией наглядного материала (диаграмм, образцов товаров, слайдов-презентаций, плакатов).  - В ходе изложения лекционного материала может в определенных случаях использоваться эвристический метод (частично- поисковый), при котором преподаватель, обозначив проблему, трудную для самостоятельного решения, делит ее на подпроблемы, после чего серией взаимосвязанных вопросов подводит студентов к её решению.  - Логическим продолжением предыдущего метода является метод проблемного изложения, при котором преподаватель, обозначив проблему и цепью рассуждений раскрыв ее решение, показывает при этом противоречивость и сложность процесса выявления взаимосвязей и закономерностей в рамках дисциплины. Преподаватель, используя данный метод, время от времени прерывает свой рассказ и предлагает студентам высказать предположение, сформулировать вопрос, который был бы уместен в данный момент.  В целях активизации мыслительной деятельности студентов и повышения их профессиональной мотивации, развития способности анализировать научные и практические проблемы необходимо включение в лекцию следующих методов и приемов: элементов диалога, эвристической беседы, групповой дискуссии.  Включение в лекцию проблемных вопросов, ситуаций, заданий. Такие вопросы можно использовать в конце лекции как задание на следующее занятие. Поскольку зачастую активное участие в обсуждении принимают не все студенты, группу можно разделить на несколько малых групп, каждая из которых должна будет дать ответ на поставленный вопрос.  Использование эвристической беседы как тщательно продуманной системы вопросов способствует лучшему усвоению нового материала.  Актуализация прежних знаний и опыта студентов в период чтения лекции посредством вопросов, небольших тестов, анализа конкретных ситуаций. Вопросы к студентам, требующие приведения жизненных примеров, которые могут проиллюстрировать те или иные ситуации.  Анализ конкретных ситуаций из торговой практики.  Показ значения полученных знаний для будущей профессиональной деятельности.  Использование фактических данных (примеров из торговой практики; цифр, иллюстрирующих количественную сторону каких-либо явлений).  Использование опорных сигналов, опорных тезисов лекций.  Тренировка чувствительности - прием, активирующий внимание и эмоциональную вовлеченность слушателя в тему, проблему. Достигается это путем введения в содержание лекции научного, профессионального и личного опыта преподавателя: что он считает важным в даваемой информации, почему так утверждает или отрицает что-то, как поступаем в таких случаях и многое другое.  В работе с основными понятиями тем преподаватель может сам раскрывать содержание основных понятий, выделяя их главные и существенные признаки, показывая иерархическую зависимость между раскрываемыми понятиями. Однако, можно применять ряд приемов активного обучения, при котором студенты становятся соавторами определения сути того или иного понятия (мозговой штурм, смысловое расщепление, иерархизация понятия, объяснение понятия с использованием рисунков и метафор, введение более простого, чем в учебнике, понятия, использование типичных практических ситуаций, свободные ассоциации, нахождение семантической связи между значением слова и содержанием понятия, сравнение нескольких точек зрения на тот или иное понятие).  Лабораторные занятия.  Поскольку дисциплина имеет прикладное значение, серьезное внимание должно быть уделено методам и приемам практического обучения посредством проведения лабораторных занятий. Лекции и лабораторно-практические занятия должны обеспечить творческое усвоение теоретических и практических проблем, формирование навыков проведения эксперимента как в целях установления качества продуктов, так и для научных исследований.  Для усвоения способов деятельности на лабораторных занятиях преподаватель может использовать репродуктивный метод, конструируя задания на воспроизведение действий. Например, просит студента воспроизвести порядок проведения эксперимента, пересказать ход рассуждений при анализе полученных значений, изложить содержание фрагмента нормативно-правового акта после его прочтения, сравнить требования нормативной документации разных правовых уровней на один вид продукции и т.п. | |